



# Het virtuele Restaurant

## Vruchtentaart



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
warmbeslag  <a href="#">Recept</a>	Laat het gebakken beslag afkoelen en snij het tweemaal horizontaal door. Vul de onderste laag met geleroom of slagroom. Leg de middelste plak erop en vul deze ook met de geleroom of slagroom. Leg de bovenste plak er op en <b>glaceer</b> de taart met een laagje abrikozen moes. Zet de onderste rand aan met geschaafde amandelen (gebruleerd). Garneer de taart met diverse vruchten en glaceer deze met abrikozenmoes .



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)